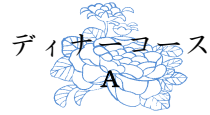


# ディナーコースメニュー

2月



ディナーコース  
A

## 前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

## 香港鮮点心

本日の彩り香港点心

## 竹筴燉魚翅

たけのことフカヒレの  
香港風 滋味蒸しスープ

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 酒釀桂花鮫鱈

あんこうの香り揚げ  
きんもくせい風味の酒粕ソース

## 黒椒炒鹿肉

えぞ鹿ロース肉の炒め  
広東スタイルの黒胡椒ソース

## 烏魚白子飯

白子とからすみ、  
たまり醤油のチャーハン

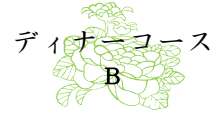
## 本日凍甜品

本日のデザート

¥14,300

(¥13,000)

- こちらのコースは、お二人様より承ります。
- 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。



ディナーコース  
B

## 精品五福盆

前菜盛り合わせ

## 麗酒炒斑片

ハタの富麗華酒炒め

## 紅焼大元壺

壺入りたっぷりフカヒレの煮込みスープ  
(フカヒレ100g)

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 清蒸鮮牡蠣

牡蠣の香り蒸し 香味醤油ソース

## 豆板和牛腿

和牛ランプ肉の細切りと空豆、  
マコモ茸の麻辣炒め

## 文蛤蛋白飯

滋味 はまぐり出汁の  
あんかけ卵白炒飯

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥22,000

(¥20,000)



ディナーコース  
C

## 精品五福盆

前菜盛り合わせ

## 白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き  
香味醤油ソース

## 薬膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん  
乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 冰椒甘鯛

甘鯛の香り揚げ  
黒酢風味のスパイシーソース

## 蒜茸和牛腿

和牛ランプ肉と大黒しめじ、  
香港風ガーリックバターの炒め

## 魚籽蟹鍋飯

毛蟹とからすみの煮込み炒飯  
土鍋仕立て

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥30,800

(¥28,000)

- ディナータイムは表示料金より、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
- アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたら、ご相談ください。



ディナーコース  
D

## 特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

## 白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き  
香味醤油ソース

## 毛蟹干煎翅

姿フカヒレの煎り焼き  
毛蟹を散りばめた上湯ソース

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 蠣油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

## 東方紅温和牛里脊

和牛フィレ肉の炒め  
白胡麻と香港味噌のスパイシーソース

## 苔菜海鮮飯

鮑とホタテ、つぶ貝の卵白炒飯  
鮑の肝と岩海苔

## 富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥44,000

(¥40,000)

# Dinner Course

## February



### 前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 香港鮮點心

Assorted dim sum(3 kinds)

### 冬筍燉魚翅

Steamed shark's fin soup with bamboo

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 酒釀桂花鮫鱈

Deep-fried monkfish with sake lees sauce and fragrant olive flavor

### 黑椒炒鹿肉

Stir-fried venison with black pepper sauce, Cantonese style

### 烏魚白子飯

Fried-rice with cod roe and dried mullet roe with Chinese soy sauce taste

### 是日凍甜品

Dessert

¥14,300  
(¥13,000)



### 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 麗酒炒斑片

Stir-fried grouper with Shaoxing wine sauce

### 紅燒大元壺

Braised shark fin soup with oyster sauce (Shark's fin 100g)

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 清蒸鮮牡蠣

Steamed rock oyster and vermicelli with original soy sauce

### 豆板和牛腿

Stir-fried Wagyu beef round and vegetables with chili and Chinese pepper sauce

### 文蛤蛋白飯

Fried-rice and egg white, topped with clam sauce

### 是日凍甜品

Dessert

¥22,000  
(¥20,000)



### 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 白灼鮮龍蝦

Par-boiled spiny lobster with original soy sauce

### 藥膳仙跳牆

Steamed soup with shark fin and abalone, sea cucumber, softshell turtle, Chinese medicine

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 冰椒甘鯛

Deep-fried tilefish with black vinegar and spicy sauce

### 蒜茸和牛腿

Stir-fried Wagyu beef and mushroom with original garlic butter sauce

### 魚籽蟹鍋飯

Braised fried-rice and hair crab with dried mullet roe

### 是日凍甜品

Dessert

¥30,800  
(¥28,000)



### 特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

### 白灼鮮龍蝦

Par-boiled spiny lobster with original soy sauce

### 毛蟹干煎翅

Pan-fried whole shark fin with hair crab meat sauce

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

### 東方紅溫和牛里脊

Stir-fried Wagyu beef fillet with sesame and Chinese miso sauce

### 苔菜海鮮飯

Egg white fried rice with abalone and scallop, turban shell, topped with abalone liver sauce

### 富麗華甜品

Special dessert

¥44,000  
(¥40,000)

These courses are for 2 orders least.

The price includes tax. All price are subject to 10% service charge and government regulated 10% consumption tax

Please talk to our staff if you have a food allergy. This menu is subject to change without notice.